



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2011
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
<b>Disciplina</b>	0110 - NUTRIÇÃO
<b>Turma</b>	EAI
<b>Local</b>	CEDETEG

<b>Carga Horária:</b>	68
<b>C. Horár. Ext.:</b>	0

## PLANO DE ENSINO

### EMENTA

Estudo da alimentação e nutrição humana. Valor nutritivo dos alimentos. Capacidade calorífica dos alimentos. Metabolismo das proteínas, lipídios e carboidratos. Funções químicas e biológicas das vitaminas e sais minerais. Balanço ácido-base. Alterações nutricionais em alimentos processados. Biodisponibilidade dos nutrientes. Balanços nutricionais de alimentos. O problema da fome e as deficiências nutricionais no Brasil.

### I. Objetivos

Capacitar o aluno para uma melhor compreensão sobre Nutrição.  
Instrumentar o acadêmico sobre a importância e a necessidade da Nutrição na área da Engenharia de Alimentos.  
Propiciar laços de responsabilidade profissional visando a alimentação humana.

### II. Programa

Introdução ao estudo da nutrição humana. Macronutrientes; Micronutrientes; Água; Eletrólitos; Equilíbrio ácido-base; Requerimentos Nutricionais e recomendações; Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos Utilização e funções dos nutrientes no organismo; Utilização de compostos dietéticos não nutrientes e papel no organismo; Hábitos e padrões alimentares; Adequação e desequilíbrios nutricionais; Etiologia e consequência de doenças carenciais; Alterações nutricionais nos alimentos; Alimentos funcionais; Alimentos diet e light; Aditivos Alimentares; Temas atuais e relevantes da política de segurança alimentar e nutricional do Brasil.

### III. Metodologia de Ensino

a. Aulas com auxílio com recursos audiovisuais;  
b. Discussões de texto;  
c. Avaliação de artigos científicos.

### IV. Formas de Avaliação

a. Assiduidade e participação nas aulas.  
b. Prova conteúdo teórico  
c. Apresentação de Seminários.  
d. Trabalhos de pesquisa  
e. Apresentação de artigos científicos.

### V. Bibliografia

#### Básica

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.G. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.  
BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.G. Introdução à química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1995.  
CALIL, R.; AGUIAR, J. Aditivos nos alimentos. São Paulo: R. M. Calil, 1999.  
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1998.  
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1992.  
FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1999.  
MAHAN, L.K.; STUMP, S.E. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 9 ed. São Paulo: Roca, 1998.  
ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.  
PASCHOAL, V. Nutrição Clínica Funcional. VP Consultoria, 2006.  
CARREIRO, D. M. Alimentação - Problema E Solução Para Doenças, 2007.

#### Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Coordenação geral da política de alimentação e nutrição. Guia alimentar para população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.  
MELLO, M.M. Sá de. Nutrição Infantil: uma receita de saúde. Porto alegre: Medição, 2003.

### APROVAÇÃO

**Inspetoria:** DENUT/G  
**Tp. Documento:** Ata Departamental  
**Documento:** 03/2010 extra  
**Data:** 07/02/2011